Risotto Safran/Tomaten von Nouri Zeroual

Mengen für 40 Personen

4.0 dl Öl	erhitzen
600 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
4.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.4 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
6.0 dl Weisswein	ablöschen
6.0 Liter Wasser	
120 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
600 g Parmesan	
120 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

Wen Tomatenrisotto Entstehen soll
Tomatenpüree/Tomatenstücke dazu geben

Für Safran Risotto Safran zugeben